

校企合作下中式烹调实践课堂的教学思政

李荣新

(广西桂林商贸旅游技工学校, 广西 桂林 541002)

摘要: 近年来, 随着教育改革的不断深化, 在课程思政这一大环境下, 中职院校对品德教育与能力培养的融合给予了极大的关注, 并充分利用专业课程来提升学生的综合素质。烹饪专业在教育教学中持续探索与创新, 旨在培养出既拥有高尚道德品质又具备实践能力和创新思维的实用型人才。本文将从中职烹饪专业的教学角度出发, 深入探讨校企合作如何有效融合课程思政于专业教学之中。

关键词: 校企合作; 中式烹调; 教学思政

在当今时代, 校企合作已成为推动高等教育与产业发展深度融合的重要一环, 它不仅促进了知识的实践与应用的紧密结合, 更为培养具有创新精神和实践能力的高素质人才提供了广阔舞台。在这一背景下, 中式烹调实践课堂作为传统技艺与现代教育理念交汇的典范, 其教学思政的引入, 无疑为烹饪教育赋予了新的内涵与高度。中式烹调承载着千年的饮食智慧与审美情趣, 其技艺的传承与发展, 不仅是技艺层面的精进, 更是文化自信与民族精神的弘扬。校企合作模式下的中式烹调实践课堂, 通过引入思政元素, 旨在培养既精通烹饪技艺, 又具备高尚职业道德、深厚文化底蕴和社会责任感的烹饪人才。《关于深化新时代学校思想政治理论课改革创新的若干意见》明确指出教育是国之大计、党之大计, 承担着立德树人的根本任务。思政课是落实立德树人根本任务的关键课程, 发挥着不可替代的作用。这样的教育模式, 不仅是对传统技艺的尊重与传承, 更是对新时代烹饪人才全面素质提升的积极探索, 将烹调实践课堂与课程思政进行融合, 才能推动学生全面的发展, 激发他们对中华优秀传统文化的热爱, 培养其成为有担当、有情怀、有创新的烹饪艺术家。

一、校企合作下中式烹调实践课堂的教学思政的意义

(一) 立德树人, 塑造青春三观

中式烹饪专业课程中融入的思政教育, 是对立德树人教育理念的深入实践, 它着重指出“育德”是“育人”的基石, 旨在达成立德树人的教育宗旨。遵循《纲要》的指导精神: 要达成立德树人的核心任务, 就必须将价值观的塑造、知识的传授与能力的培养三者紧密融合, 使之成为一个不可分割的体系。深化课程思政的全面融入, 意味着在传授专业知识与培养实践技能的同时, 要潜移默化地引导学生形成正确且坚定的世界观、人生观与价值观, 这不仅是人才培养过程中的内在需求, 更是不可或缺的关键要素。当初中毕业生迈进职业院校的门槛, 他们正步入青春期这一充满变化且情感敏感的时期, 其世界观、人生观、价值观正处于塑造的关键时期, 而他们的思维辨别能力尚未达到完全成熟的水平, 存在一定的认知局限。在当下这个信息爆炸的时代, 多元化的价值观相互交织, 学生很容易接触到一些极端或偏离主流的思想观点。对于那些尚未形成稳固人生信念和价值观的学生来说, 他们更容易受到不良信息的诱导, 从而误入歧途。因此, 教师必须将正确的三观理念融入日常的教学活动中, 将知识的传授、烹饪技能的传授以及价值观的培育三者紧密结合, 以此来培育并引导学生完善自我, 实现全面发展, 达到知行合一的境界。

(二) 烹饪教育融合思政, 培育高素质烹饪人才

烹饪教育是职业技能培训的一种形式, 其核心目标在于培养出一批既拥有高尚职业道德, 又精通专业技能, 且具备强大就业与创业潜能的高素质人才。然而, 我国烹饪教育领域长期以来存在的一些短板, 如过度强调技能训练而忽视职业素养教育、课程设置较为单一等, 严重阻碍学生在思想道德和职业素养方面的全面提升, 导致他们难以适应新时代对烹饪人才提出的新要求。这需要教师在烹饪教育中加强渗透思政教育, 将社会主义核心价值观、职业道德准则以及人文素养的培养等核心内容全面贯穿于教学的各个环节之中, 提升学生的道德水平和人文素养, 激发他们的社会责任感和爱国情怀, 有效帮助学生督造良好的职业操守和精益求精的工匠精神, 增强他们的服务意识和创新能力, 培养出拥有国际新视野的烹饪人才。

二、校企合作下中式烹调实践课堂的教学思政的策略

(一) 培育匠心精神, 传承美食文化

国家在推动中职教育发展的道路上, 不仅明确其政策导向, 还提供实实在在的教育资金支持, 这充分体现国家对中职教育是深切关怀与坚定支持。中职教育可与校企合作关系的企业建立紧密的联系, 邀请该企业有名的资深大厨担任客座教授, 来院校传授烹饪技艺, 与企业共同开发与思政教育为主题的实践教学项目, 增强学生的职业素养和家国情怀。学校组织一场以“传承与创新——中式烹调中的文化自信”为主题的实践教学项目, 在活动开始之前, 学生们先在课堂上学习中式烹饪的历史沿革、文化特色以及不同地域风味的特点, 了解中华美食背后的文化故事和民族精神。随后, 在企业里, 学生们穿上厨师服, 带上厨师帽, 在资深大厨的指导下, 亲手制作一道道经典的中式菜肴, 如: 东坡肘子、东坡肉、山东菜的九转大肠以及宫廷菜中的雪月桃花等。在制作东坡肘子和东坡肉的时候, 大厨不仅传授烹饪技巧, 还讲述苏东坡与这些美食的渊源, 引导学生们思考如何将传统与现代相结合, 烹制出独特的中式烹调独特韵味; 在制作九转大肠和雪月桃花中, 让学生们领略到山东菜和宫廷菜的精致与讲究, 激发他们对中华美食文化的浓厚兴趣, 每一道菜都承载着对食材的尊重、对技艺的传承和对文化的热爱。在活动的最后, 学生们分组进行成果展示, 展示自己制作的菜肴, 分享在学习过程中的感悟和思考, 深刻理解“匠心精神”的内涵, 决心要在未来的烹饪道路上, 不断追求卓越, 传承和发扬中华美食文化。对于学生的实践作品, 中职院校的教师从菜肴的口感、色泽、造型等外在表现和对传统技艺的传承和创新能力进行全方位客观的评价。学生为

了更好的进步,还与其他学生互相交流学习心得,取长补短,不断提高制作产品质量。在学生烹饪的基础上,中职院校还邀请企业代表,来学校分享企业的创业历程和企业文化,让学生从中了解到作为一名烹饪专业的学生,不仅仅知道需要掌握精湛的技艺,还需要具备高强度的责任心和使命感,用美食传递爱与温暖,树立自己想要达成的目标。

(二)精准对接需求,共育实用人才

中职院校在培育人才的过程中,始终秉持着向对口企业输送“即用型,稳定型”人才核心理念。为此,深入企业调研,全面了解企业的综合实力与文化底蕴,成为了人才培养的首要任务。这需要考察企业的文化内涵、发展战略、行业地位、薪酬福利等硬件条件,以确保所选企业不仅处于行业前沿,更具备开展校企合作的基础与可行性,真正践行以人为本的理念,对学生的成长负责。在这一理念的指导下,中职院校的教师们积极行动起来,通过实地考察、问卷调查、深度访谈、交流座谈等多种方式,深入餐饮企业一线,细致入微地了解企业的用人需求和用人标准,回来对学生进行讲解,使学生了解企业的一手资料,构建科学、合理的人才培养体系提供有力支撑。在此基础上,中职院校与餐饮企业携手合作,共同开发出一系列富有针对性的校企合作专业课程,不仅包含专业的技能,还融入一些思政元素,让学生在“企业乐用、学生乐学、教师乐教”的“三乐”课堂模式中,掌握实际岗位所需的核心技能,提升自己的职业素养和道德品质,还促进中职院校专业建设的不断提升。思政教育始终贯穿其中,成为连接学校、企业与学生的重要纽带。

(三)中式烹调实践课,多元评价方式促进思政发展

为了进一步优化与精进中式烹调专业的实践课堂实习产品评价,中职院校在融入思政教育元素的基础上,采取多元化的评价方式,关注学生的烹饪技能掌握情况,着重考察学生在实习过程中的职业素养、团队合作精神和创新思维。其中:学校教师评价学生理论知识掌握与校内实践表现;企业导师评价学生在企业实习期间职业素养与专业技能应用;学生自评与互评促进自我反思与相互学习。多元评价主体从不同视角全面客观评价学生,为教学思政改进提供依据,确保教学思政效果持续提升。在中式烹调实践课堂教学评价中,增加思政素养评价维度。从学生文化传承意识、工匠精神表现、职业道德遵守、团队协作精神等方面进行量化与质性评价。例如,观察学生在烹饪实践中是否注重细节、是否有耐心与毅力完成复杂菜品制作、是否积极参与团队讨论与协作等,全面衡量学生思政素养提升情况。这样的评价方式可以使学生进行自省,为思政课的教學提供依据,确保教学思政效果的持续提升。

(四)教育革新,优化师资结构

为了紧密对接烹饪行业的发展需求,不断提升烹饪教育的时代性和实用性,教师必须持续革新授课的方向与内容,将教学思政理念深度融合于烹饪教学的每一个环节。在我国餐饮行业中,尽管众多烹饪人员技艺精湛,持有高级别的技能证书,但他们在学历方面的短板却成为制约其进一步发展的瓶颈。这些技艺高超的烹饪人才,因体制限制,难以在技工院校中正式担任烹饪教学职务,这无疑是对校企合作中优质教学资源的极大浪费。鉴于此,中职院校为了更有效地与餐饮行业接轨,提升中式烹调专业的教

学质量,积极创新,实施了实操类课程教师的聘任制度。这一制度在坚持教学思政原则的基础上,对外聘教师的学历要求进行了适度调整,在吸引更多来自老字号餐饮企业、具备高超技能水平和良好职业素养的技师加入教师队伍。企业技师参与教学,不仅带来餐饮企业的先进操作技术和科学的管理规范,还有力推动课程改革的深入进行。在教学过程中,他们通过生动的案例和专业的点评,让学生深刻认识到真正适应市场主流、符合行业规范的菜品标准,从而避免学生眼高手低、理论与实践脱节的现象。也进行讲解学历证书与职业资格证书两类证书的互认制度,有效避免教育人才的缺失及浪费,为专业教师队伍注入了新鲜血液,更促进教育资源的优化配置。

(五)加速学生角色转换,共育职业人才

学校作为象牙塔,其环境往往使学生们难以完全摆脱学生身份,难以真正体验职场生活,进而难以有效转换为职工角色。这种身份转换的困难在很大程度上导致了許多学生在毕业后难以迅速适应工作岗位,无法快速融入职场环境,从而成为了离职率居高不下的一个重要因素。为了解决这个问题,校企合作模式应运而生,它为学生们提供了一个宝贵的平台,使他们能够与对口企业签订顶岗实习的机会。在顶岗实习的过程中,学生们得以在真实的工作环境中,以企业员工的身份和视角,亲身参与到生产实践中去。他们不再是单纯的学习者,而是成为了企业的一部分,承担起了相应的工作职责。这样的经历让学生们能够亲身体会到企业文化的魅力,感受到企业规章制度的约束力,从而逐步端正自己的工作态度,为日后上岗工作打下坚实的基础。他们通过与同事的交流和合作,学会了如何在团队中发挥自己的优势,如何与不同的人进行有效沟通。这些宝贵的经验不仅让他们更加了解职场环境,也让他们更加自信地面对未来的工作挑战,让学生对用人单位有清晰的认识,建立彼此信赖、携手共赢的信心,让学生在學習专业技能的同时,接受企业文化的熏陶和职业道德的教育,这有助于提升学生的职业素养和综合素质。

三、结束语

中式烹饪专业课程中融入思政理念,是紧跟党和国家在新时代背景下对课程思政建设的号召,是教学领域改革发展的必然趋势,也是餐饮行业亟需培养既掌握专业技能又拥有高尚道德情操的复合型人才的重要途径。为此,首要任务是借助时事热点、专业课程的核心知识点、地域文化的独特魅力、校园文化的精神内涵以及专业文化的深厚底蕴等多维度资源,细致挖掘并提炼思政教育的精髓,构建出一个环环相扣、相互促进的闭环教学模式,拓展中式烹饪专业课程的知识视野与思想境界,有效提升其培养兼具专业素养与道德品质的全方位人才的能力与效果。

参考文献:

- [1] 杨震宇.校企合作背景下中式烹调专业建设的探索与反思[J].食品界,2024(3):96-98.
- [2] 丁玲.高职营养配餐与设计课程思政教学实践与探索[J].中国食品,2022(24):34-36.
- [3] 周广旭.高职烹饪专业教学中对课程思政融入的探索——以专业课程《中式烹调基本功训练(2)》为例[J].食品界,2021(09):118-120.